

MANUEL DE L'USAGER



MACHINE À SUCRE D'ÉRABLE CDL

Les équipements d'érablière CDL inc.

Merci d'avoir choisi une machine à sucre d'érable CDL. Nos 40 années d'expérience au service des acériculteurs garantis que vous avez acquis un équipement performant et de qualité. Avant d'installer et utiliser votre équipement, assurez-vous de bien comprendre toutes les instructions de ce manuel. De plus, s'il y a le moindre problème à la réception de votre équipement, contactez immédiatement CDL ou votre représentant local.

TROUVER L'INFORMATION

Inscrire ces détails pour référence future

Marque:_______________________________

Date d'achat : _______________________________

Numéro de modèle : _______________________________

Numéro de série : _______________________________

Position du numéro de série

Le numéro de série est situé sur le côté du brasseur



TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ

Même si à première vue une machine à sucre ne semble pas dangereuse, un accident peut arriver en opérant une machine à sucre d'érable. Donc, certaine précaution son nécessaire. Ne jamais introduire d'objets étrangers dans le baril et au travers de la grille de protection de la machine, surtout lorsque la machine est en fonction. Ne jamais mettre ses doigts dans le baril ou la grille. Ne jamais modifier ou mettre hors circuit les protections électriques de la machine.
Ne pas tourner la machine sur le côté ou à l'envers. L'huile contenue dans le réducteur de vitesse pourrait se déverser.

Manipuler du sirop d'érable chaud peut être dangereux. Toujours porter des gants résistant à la température lorsque vous manipuler une casserole remplie de sirop d'érable chaud et assurer vous de ne pas renverser le contenu sur vous ou sur quelqu'un près de vous. De sérieuses brûlures pourraient être causées par le sirop.

INSTALLATION

Il n’y a aucune instruction spéciale d’installation. Placer la machine à sucre d’érable sur une surface plane et stable. Il est recommandé de nettoyer la machine avec de l’eau chaude avant de l’utiliser pour la première fois. Remplir le baril à moitié d’eau chaude, non bouillante. Brancher la machine dans une prise 120 volts. Fermer le couvercle (grille) et démarrer la machine. Laisser tourner pendant une minute. Arrêter la machine et si nécessaire, nettoyer avec un linge propre tout résidu qui pourrait rester sur les parois. Ensuite, enlever la barrure du baril, tourner le baril et vider l’eau dans un drain de plancher ou le bac blanc. Quand le baril est vide, essuyer la machine afin d’assécher l’eau restante. La machine est prête à faire du sucre d’érable.

Arrêt d’urgence

Bouton de démarrage

Sélecteur de granules

Sélecteur de gros

Avant/Arrière

Manuel/Automatique

Ajustement de vitesse

OPÉRATION DE LA MACHINE À SUCRE

COMMENT FAIRE DU SUCRE D’ÉRABLE AVEC LA MACHINE CDL

1- Avant de commencer, s’assurer que la machine est propre.
2- Prendre une casserole assez grande. La paroi doit être 2 fois plus haute que le niveau de sirop.
3- Calibrer le thermomètre de cuisson. Idéalement, prendre thermomètre spécifique à la cuisson du sirop d’érable. Pour le calibrer, amener de l’eau à ébullition et ajuster l’aiguille à 0^0F (donc 0^0F égale 212^0F ou 100^0C). L’utilisation d’un 2e thermomètre est recommandée afin de valider les résultats du premier.
4- Verser le sirop dans la casserole. Pour le petit modèle, prendre 2 à 2.5 gallons (2.5 à 3 gallons US) de sirop et le double pour le grand modèle.
5- Idéalement, cuire le sirop sur un brûleur au propane. Utiliser une cuisinière pourrait être difficile à nettoyer si un dégât arrivait.
6- Ouvrir le gaz au maximum.
7- Mettre une cuillère à table d’antimousse Kascher (2 pour la grande machine) dans le sirop.
8- Badigeonner du beurre dans le pourtour intérieur de la casserole au-dessus du sirop, environ 1” d’épais.
9- Mettre le thermomètre dans le sirop.
10- Laisser la température monter.
11- Quand la température atteint 2^0F au-dessus du point d’ébullition de l’eau, réduire la chaleur de moitié.
12- Le sirop devrait commencer à bouillir à 5^0F.
13- À CE POINT, FAIRE TRÈS ATTENTION, QUAND LE SIROP COMMENCE À BOUILLIR, TRÈS SOUVENT LA MOUSSE MONTE RAPIDEMENT ET IL Y A UN RISQUE QUE LE SIROP RENVERSE. C’est pourquoi la chaleur est réduite.
14- Quand la mousse commence à monter, on peut ajouter une cuillère à thé d’antimousse ou ¼ de cuillère à thé de beurre directement dans la casserole.
15- Quand la mousse se stabilise et que les bulles se brisent rapidement, on peut remettre la chaleur au maximum (à environ 10^0F)
16- Le sirop sera prêt à 42^0F.
17- Toujours porter des gants imperméables résistant à la chaleur pour manipuler la casserole.
18- IMPORTANT, NE PAS DÉPASSER 42^0F. IL EST PRÉFÉRABLE D’ARRÊTER LA CUISSON À 41.5^0F, LA TEMPÉRATURE DU SIROP CONTINUERA À MONTER ENCORE UN PEU QUAND LA CASSEROLE SERA RETIRÉE DU BRÛLEUR. Si la température monte trop haut, le sirop deviendra solide dans le brasseur et il sera impossible de faire du sucre.
19- Dès que le sirop atteint 42^0F, prendre la casserole et la vider directement dans le baril de la machine à sucre d’érable.



20- Tourner le bouton à automatique et appuyer sur le bouton cristallisation. (s'assurer que le bouton d'arrêt d'urgence n'est pas enfoncé)
21- La machine tournera pendant environ 10 minutes.
22- Après 10 minutes, la machine va s'arrêter. Prendre une spatule en bois, et gratter tous les résidus de sucre collés sur les palettes et sur l'arbre à l'intérieur du baril. Ça devrait prendre environ 10 minutes pour tout nettoyer. Ce sera la seule opération manuelle à faire. Pour accéder aux palettes, ouvrir la grille. Quand une section est propre, fermer la grille, mettre la machine en mode manuel, tourner l'arbre pour avoir accès à une autre portion de la machine. Répéter jusqu'à ce que toutes les surfaces soient propres.
23- Quand c'est terminé, tourner le bouton pour mettre en mode automatique.
24- Appuyer sur le bouton : petits ou gros granules. S'assurer que le couvercle soit bien refermé avant de repartir la machine.
25- La machine commence alors un cycle de brassage d'une heure.
26- Quand la machine s'arrêtera, le sucre sera prêt.
27- Retirer la tige qui barre le baril et tournez-le vers le bas pour vider le contenu dans une des pannes en plastique blanc.
28- Installer la barrure à nouveau avec le baril ouvert vers le bas.
29- Mettre la machine en mode manuel et laisser les palettes tourner jusqu'à ce que le baril soit vide.
30- Ramener le baril vers le haut et barrer l'en place.
31- Gratter les résidus de sucre et récupérez-les afin de ne rien gaspiller ou verser une nouvelle quantité de sirop pour faire un nouveau lot de sucre.
32- Quand vous avez terminé pour la journée, verser de l'eau chaude dans le baril et laisser dissoudre le sucre restant. Mettre la machine en mode manuel et laisser tourner quelques minutes.
33- Quand tout le sucre est dissout, vider le baril en suivant les instructions des étapes 28 à 31.
34- Remettre le baril dans sa position normale et appuyer sur le bouton d'arrêt d'urgence.
35- Essuyer la machine s'il reste de l'eau à l'intérieur.
36- Conserver le sucre dans un contenant scellé pour qu'il se garde plus longtemps.
37- Passez le sucre dans une trémie si on désire séparer les plus gros morceaux du sucre granulé. Écraser les morceaux plus gros si désirés pour en faire du sucre fin. En général, un lot donne 90 à 95% de sucre granulé et le reste est en morceaux plus gros.

ENTRETIEN

Le seul entretien requis et de garder la machine propre. Après la production de sucre d'érable, verser de l'eau chaude non bouillante dans le baril et laisser la machine rouler jusqu'à ce que tous les résidus soient dissous. Ensuite, évacuer l'eau en tournant le baril vers le bas. Essuyer toutes les composantes et remettre le baril en fonction.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Le moteur du brasseur ne tourne pas

Vérifier l’interrupteur ou le disjoncteur

Le moteur gronde, mais ne tourne pas

Problème d’engrenage dans le réducteur où le joint universel est brisé. Vérifier les engrenages et le joint et remplacer au besoin.

Les palettes sont bloquées ou collées. Le sucre est trop épais. Enlever le sucre de la machine, remettre de l’eau chaude dans le sucre et rebouillir. Vérifier ou remplacer le thermomètre.

La machine tourne sans cesse, mais le sucre ne s’assèche pas

Le sirop n’a pas été assez cuit, essayer de saupoudré une tasse de sucre d’érable dans le baril. Souvent, ce sera suffisant pour entamer la cristallisation. Si ça ne fonctionne pas, vider la machine et ajouter de l’eau chaude et rebouillir. Changer ou vérifier la calibration du thermomètre.

Il y a trop de sucre inverti dans le sirop utilisé. C’est un problème commun avec du sirop foncé ou de fin de saison. Le taux de sucre inverti peut être mesuré avec un kit disponible sur le marché. La valeur maximum de sucre inverti ne doit pas dépasser 2.0, au-dessus de ce nombre, il sera pratiquement impossible de faire du beurre ou du sucre avec ce sirop.

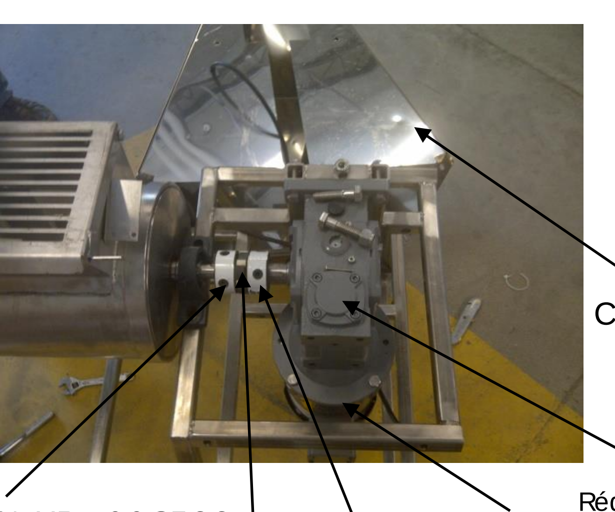
Les conditions ambiantes sont trop humides. Le sucre doit être fabriqué dans un environnement contrôlé, idéalement à l’air conditionné. Si l’air ambiant est trop humide, la cristallisation ne se fera pas.

Le sucre est pris dans un pain dans la machine

Le sirop a été trop cuit. Vider le baril et dissoudre le contenu dans de l’eau chaude et rebouillir. Vérifier ou remplacer le thermomètre.



Pièce # 668855A : Machine à sucre simple



Couvercle :

Réducteur : 668868

Moteur ¾ HP : 66G582

Roues pivotantes 4’’ :

Bac blanc :

¾’’
coupling:429099
668868

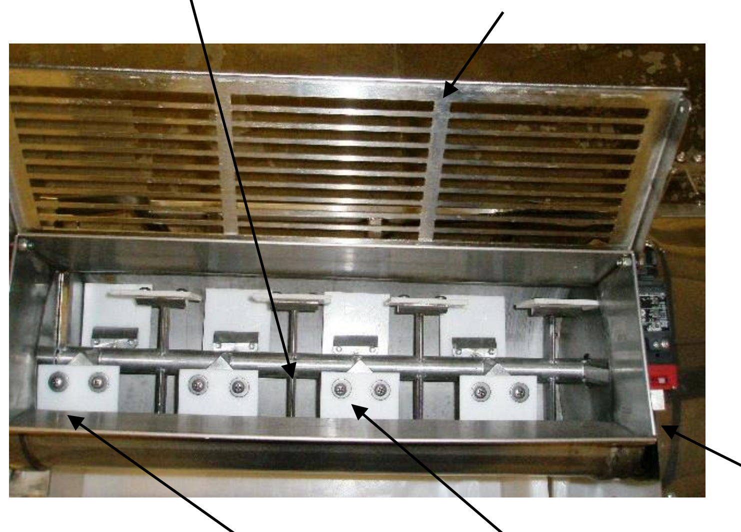
1’’ coupling : 429021

Joint universel : 429022

Pillow block :
60S43/4FT

Arbre : 698814A

Grille : 698811



Bearing : 662448

Senseur : 667282

Palettes : 698819

Rondelles inox :

GARANTIE

Votre machine à sucre d'érable est couverte par une garantie limitée de deux ans. Pendant deux ans, à partir de la date d'achat d'origine, Les Équipements d'Érablière CDL (CDL), répareront ou remplaceront les pièces de cet équipement qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication, si cet équipement est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les équipements qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur de l'Amérique du Nord.
3. Si le bris est causé parce que la presse est gardée dans un endroit où la température est plus basse que le point de congélation.
4. Si la procédure de maintenance de CDL n'est pas respectée.
5. Si un objet étrange au fonctionnement de la machine a causé le bris
6. Les pertes de production dues à tout problème avec la machine.
7. Les pertes de revenues causées par la qualité du sirop ou du sucre.
8. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau, ou pour les produits qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
9. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre presse ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de l'osmose.
10. Les appels de service après deux ans.
11. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces CDL d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un technicien autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.
12. Les produits de consommation comme l'antimousse.
13. Si la machine a été endommagée par une utilisation abusive, négligence, des modifications faites par le client ou des problèmes électriques.
14. Des dommages causés par l'utilisation de produits qui ne sont pas destinés à être utilisés dans une machine à sucre d'érable ou par la mauvaise utilisation de produits de nettoyage.

Avertissement concernant les garanties implicites; limitations des recours

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation ou le remplacement du produit comme décrit précédemment. Les réclamations basées sur des garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à deux ans ou à la période la plus courte permise par la loi, qui ne doit pas être inférieure à deux ans. Les Équipements d'Érablières CDL ne pourront être tenus responsables des dommages accessoires ou indirects ni des dommages matériels et implicites. Certains états et provinces ne permettent aucune restriction ou exemption sur les dommages accessoires ou indirects ni restriction sur les garanties implicites. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables. Cette garantie écrite vous donne des droits légaux précis. Selon l'état ou la province, il se peut que vous disposiez d'autres droits.

Si vous devez faire appel au service de réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve valide de paiement permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez droit en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec CDL aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

Le service pour votre évaporateur sera fait par CDL au Canada. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

Les équipements d'érablière CDL
257 Route 279
Saint-Lazare (Québec) Canada
G0R 3J0
(418) 883-5158

CDL USA
3 Lemnah Drive
St. Albans, VT, 05478
(802) 527-0000